

Vocne korpice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Voce:

- **2** vecepomorandže
- **2** banane
- **2** jabuke
- **300 ml** ananasa iz konzerve (u kockama)
- **100 g** crvenog voca (jagode, maline)
- **1/2** limuna (sok)

I još:

- **100 g** šlaga
- **2** dl mleka
- **2** štangle cokolade
- **2** kašike ulja

Priprema

Pomorandže isecite na pola pa izvadite sredinu tako da napravite tz. „korpice“.

Banane, jabuke i izva?enu sredinu pomorandže isecite na sitne kockice. Ananas izvadite iz konzerve i iscedite. Pomešajte svo voce, dodajte jagode i maline i sok od pola limuna.

Mešavinom voca punitite polutke pomorandži.

Šlag umutite sa 2 dl hladnog mleka pa stavite preko voca. ?okoladu otopite sa uljem pa razlite preko šlaga. Korpice zatim ostavite pola sata u frižideru da se rashlade pa služite.

Savet